

L'écho du Jardin

Jardin de Cocagne de Saint Quentin en Yvelines – chantier d'insertion

Merci de garer les véhicules sur les parkings à l'extérieur de la ferme…

2013 - Semaine 51 n°135

Au Jardin cette semaine

Chères adhérentes, chers adhérents,

Recette de la semaine : Fine tarte feuilletée, topinambours, citron vert et saumon fumé

Recette pour 4 personnes, Temps de préparation : 20 minutes, Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

- 1 Pâte Feuilletée
- 4 cuillerées à soupe de Fumet de Poisson MAGGI
- 300 g de topinambours
- 40 g de beurre
- 1 citron vert
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 botte de cerfeuil
- 1 cuillerée à café de piment d'Espelette

1. Préchauffez votre four Th. 6 (180°C) environ 15 minutes.
2. Découpez la pâte feuilletée en 4 ronds à l'aide d'un cercle et placez-les sur la plaque du four avec le papier sulfurisé. Faites-les cuire à blanc selon le mode d'emploi.
3. Epluchez et taillez les topinambours en petits dés. Faites-les cuire dans l'eau bouillante avec le fumet de poisson pendant 6 mn. Egouttez-les avec une écumoire en conservant le jus de cuisson. Râpez des zestes de citron au-dessus des légumes.
4. Pour réaliser la sauce, prélevez 2 grosses louches du jus de cuisson des topinambours et faites les réduire de ¾. Incorporez ensuite le beurre en petits morceaux en battant le mélange avec un fouet. Pressez ½ jus de citron et ajoutez-le.
5. Sur les cercles de pâte feuilletée, déposez délicatement les dés de topinambours puis les tranches de saumon fumé en chiffonnade. Assaisonnez avec 2 cuillères à soupe de sauce. Décorez avec un peu de piment d'Espelette et servez immédiatement.

Bon Appétit.

Important
Le jardin sera fermé du lundi 23 décembre 2013 au vendredi 03 janvier 2014 inclus.

Association Paris Cocagne, 2 rue Pierre Nicole 78114 Magny les Hameaux
Siret : 50045854200023 – Code APE : 9499Z – N° d'opérateur Ecocert 78/101337-C209
Téléphone : 71 51 09 37 / 06 89 98 24 95

Les distributions au Jardin

Pensez à apporter vos cabas et paniers…

Composition du panier * :

- Salade (pce)	1	1.20 €	1.20 €
- Mâche (kg)	0,35	10.0 €	3.50 €
- Chou de Bruxelles (kg)	0,5	5.00 €	2.50 €
- Betterave (kg)	0,5	2.70 €	1.40 €
- Courge sucrine du Berry (pce)	1	3.00 €	2.50 €
- Carotte (kg)	0,5	2.40 €	1.20 €
- Echalote (kg)	0.2	7.00 €	1.40 €
- Topinambour (kg)	0.5	3.00 €	1.50 €
- Poireaux (kg)	1	3.40 €	3.40 €

Valeur totale du panier : 18.60 €
Valeur moyenne du panier depuis janvier 2013 : 18,45 €

***** La composition du panier peut évoluer sensiblement le jour de la distribution.***

Le mot du légume :

Nous sollicitons vos avis et suggestions sur les variétés de légumes que vous souhaiterez recevoir en plus des légumes déjà proposés. Merci de nous donnez votre réponse en cliquant répondre sur ce mail.

L'équipe du jardin vous souhaite des bonnes fêtes fin d'année.

Rappel:

Si vous oubliez de venir chercher votre panier, nous le laissons à partir de 19h15 devant les portes de la grange jusqu'au lendemain midi. N'hésitez pas à passer le chercher... même pendant la nuit. Pensez à nous informer de votre passage…

Reports de panier :

Rappel : vous pouvez suspendre (ou reporter…) votre panier hebdomadaire, dans la limite de 4 fois par an… pour cela, merci de nous prévenir au moins une semaine à l'avance. Merci !

I*MPORTANT* !

Si vous emportez vos légumes dans des cagettes du Jardin, merci de penser à les rapporter la semaine suivante (les cagettes, pas les légumes…)

Association Paris Cocagne, 2 rue Pierre Nicole 78114 Magny les Hameaux
Siret : 50045854200023 – Code APE : 9499Z – N° d'opérateur Ecocert 78/101337-C209
Téléphone : 71 51 09 37 / 06 89 98 24 95